MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Le Québec, un leader en sécurité alimentaire

Un des mandats du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) est d'assurer la protection de la santé publique et l'amélioration de la santé animale, et ce, d'un bout à l'autre de la chaîne bioalimentaire. Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) est chargé d'exécuter ce mandat. Par conséquent, il remplit un rôle essentiel auprès de l'ensemble de la société québécoise.

LA MÉTHODE D'INSPECTION DES ALIMENTS BASÉE SUR LE RISQUE (IBR)

Une des activités du CQIASA consiste à inspecter les établissements alimentaires afin d'évaluer les risques pour la santé. Pour ce faire, il adopte une approche où l'aliment figure au premier plan. La méthode qui en découle, communément appelée « méthode des 5 M », améliore l'efficacité et l'efficience ces inspections. Elle y parvient en ciblant un ensemble de points critiques dont la maîtrise offre des indications précises ainsi qu'une garantie quant à l'innocuité, à la salubrité et à l'hygiène. Les points critiques portent sur la Matière (les aliments), sur les Méthodes de travail (les opérations de préparation ou de transformation, l'entreposage), sur la Main-d'œuvre (l'hygiène du personnel), sur le Matériel utilisé (les équipements) et sur le Milieu dans lequel les opérations sont effectuées (l'environnement).

Québec

106-0 5975 /

1238

LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Le Ministère a choisi, en collaboration avec les partenaires des secteurs agricole et agroalimentaire, d'implanter un mécanisme de traçabilité des aliments, de la ferme jusqu'à la table. Cette collaboration a aussi permis le développement et la mise en œuvre d'une stratégie québécoise de reconnaissance des systèmes d'assurance de la qualité des aliments basés sur le principe HACCP.

LA TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS

À la suite des crises récemment observées partout dans le monde, et ce, tant dans le domaine de la santé animale que dans le domaine alimentaire, l'implantation de mécanismes de traçabilité pour tous les pays industrialisés fait maintenant partie des incontournables. L'implantation d'un mécanisme de traçabilité vise à améliorer la rapidité d'intervention lorsque surgissent des problèmes relatifs à la santé animale ou à la sécurité alimentaire. Ce mécanisme permet en effet de retracer rapidement la source d'une contamination et de prendre les mesures nécessaires pour en limiter la propagation. De plus, il permet de répondre aux exigences des consommateurs en ce qui a trait à la provenance des aliments qui se retrouvent sur leur table. Enfin, la traçabilité des aliments contribue à limiter les conséquences économiques négatives que le secteur alimentaire pourrait subir en cas de crises.

Au Québec, la Loi sur la protection sanitaire des animaux a été modifiée en novembre 2000. Elle permet au gouvernement de rendre obligatoire l'identification d'espèces ou de catégories d'animaux aux fins de la traçabilité. Ainsi, tous les bovins doivent être identifiés pour que l'on puisse retracer, depuis la naissance jusqu'à l'abattage, leur lieu d'origine et leurs déplacements sur le territoire québécois. En juin 2000, la Loi sur les produits alimentaires a, elle aussi, été modifiée de façon à prévoir des dispositions pouvant obliger les exploitants des entreprises agroalimentaires visées par la loi à mettre en place un système de traçabilité conforme aux exigences qui seront prescrites ultérieurement par la réglementation.

Le gouvernement a souligné son appui au développement et à l'implantation de la traçabilité au Québec en y consacrant une somme de 21,5 millions de dollars répartie sur quatre ans. La gestion du système de traçabilité a été confiée à Agri-Traçabilité (ATQ), organisme indépendant issu du partenariat entre le gouvernement et les producteurs agricoles et dont la mission est d'appuyer l'implantation de la traçabilité au Québec.

D'ici 2005, le Québec prévoit assurer la traçabilité, de la ferme jusqu'à la table, pour l'ensemble de la filière bovine. Il prévoit également l'identification et le suivi des déplacements des animaux d'espèces ovine et porcine de même que l'amorce des travaux pour une filière horticole.

INSPECTION BASÉE SUR LE RISQUE

La méthode repose sur les critères qui servent de fondement au HACCP[1] et aux autres approches de contrôle de la qualité et d'inspection des aliments. Ces critères sont préconisés tant en Europe qu'en Amérique du Nord. Simple à appliquer, elle vise d'abord une meilleure évaluation des risques alimentaires pour la santé et, ensuite, l'établissement de priorités d'intervention en fonction de ces risques. Au Québec, les inspections effectuées en vue d'assurer la sécurité alimentaire tiennent compte d'un élément important qui permet d'en garantir la réussite : la collaboration des exploitants des établissements alimentaires et des entreprises agricoles.

Lors d'une inspection, chaque point critique est vérifié. Si on observe un écart par rapport à un critère qualitatif ou quantitatif, on note la non-conformité. Cette dernière est cotée « mineure », « majeure » ou « très grave », selon l'écart évalué ou mesuré. L'appréciation de la non-conformité relève d'observations, de mesures objectives, d'ensembles de faits ou de circonstances et du jugement des inspecteurs. Elle tient compte de l'ampleur du danger associé à l'aliment.

La méthode d'inspection basée sur le risque s'applique uniformément à l'ensemble des établissements soumis à l'inspection des aliments, et ce, sur tout le territoire du Québec. Qu'il s'agisse de restaurants, de supermarchés, de traiteurs, d'abattoirs, d'usines de transformation ou de producteurs agricoles, la méthode d'inspection est la même pour tous. Elle permet ainsi de standardiser le travail effectué par les inspecteurs puisque chacun des points critiques ciblés est évalué. L'orientation prise par le MAPAQ souscrit aux stratégies qui ont été adoptées par plusieurs agences d'inspection nord-américaines. Au Québec, le personnel de l'inspection des aliments du CQIASA et de la Ville de Montréal visite régulièrement quelque 68 500 établissements du secteur de l'alimentation.

1. *Hazard Analysis Critical Control Points* (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)

L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ SUR LA BASE DU HACCP

En 2001, le MAPAQ annonçait l'élaboration de la stratégie québécoise de reconnaissance des systèmes d'assurance de la qualité basés sur le HACCP. Elle repose sur l'identification des dangers et la maîtrise des risques qui y sont associés. Cette stratégie permettra donc d'améliorer la qualité des aliments produits sur le territoire du Québec, et ce, de la ferme jusqu'à la table. Cette initiative faisait de l'industrie bioalimentaire québécoise un chef de file en Amérique du Nord. De plus, la stratégie du MAPAQ a permis de soutenir les efforts déployés par l'industrie pour lui assurer une reconnaissance gouvernementale. Afin de favoriser la mise en place de la stratégie, des objectifs spécifiques aux secteurs de la production, de la transformation, du détail et de la restauration ont été définis :

- pour le secteur de la production, entreprendre la certification et la reconnaissance gouvernementale des programmes de sécurité alimentaire à la ferme dans au moins trois productions;
- pour le secteur de la transformation et de la distribution, entreprendre la certification et la reconnaissance gouvernementale de systèmes HACCP dans les entreprises des secteurs de la transformation des viandes et de la boulangerie;
- pour le secteur du détail et de la restauration, élaborer un programme d'assurance de la qualité basé sur le système HACCP, adapté aux particularités de ce secteur agroalimentaire et au contexte québécois.

L'approche HACCP est en voie de devenir la référence mondiale du commerce pour l'établissement des exigences relatives à la salubrité des produits alimentaires. C'est une référence incontournable qui permet d'améliorer la sécurité alimentaire et de maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments de qualité supérieure tant sur les marchés locaux que sur les marchés étrangers.

Les participants au Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois ont convenu d'une stratégie d'implantation de systèmes d'assurance de la qualité à tous les niveaux de la filière. Ces systèmes sont basés sur des principes HACCP harmonisés, reconnus à l'échelle québécoise, canadienne et internationale, et ce, en fonction des orientations annoncées par le Québec, à savoir :

- l'élaboration et l'implantation de programmes ou de normes reconnus par le gouvernement;
- la certification des programmes ou des normes implantés par un organisme impartial et indépendant reconnu par le gouvernement.

À cette fin, le Ministère a conclu une entente de partenariat avec le Bureau de la normalisation du Québec (BNQ). Le MAPAQ reconnaît celui-ci comme guichet unique pour l'élaboration des normes et pour la certification des systèmes d'assurance de la qualité basés sur le HACCP.

HACCP

ANALYSE
DES RISQUES
ET MAITRISE
DES POINTS
CRITIQUES

HAZARD
ANALYSIS
CRITICAL
CONTROL
POINTS

Pour plus ample information, communiquer avec le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation : 1 800 463-5023.

Photos (MAPAQ) : Éric Laborie, Marc Lajoie, Henri Thériault, Réal Thériault

03-0027

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

www.agr.gouv.qc.ca

ISBN 2-550-40592-7